

# Schoko-Joghurt-Muffins mit Müsli

Leckere Schokomuffins mit Müsli

etwa 24 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (Mini 24er):

etwa 24 Papierbackförmchen

### All-in-Teig:

150 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
10 g Dr. Oetker Kakao  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (der Größe M)  
75 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
150 g Joghurt  
125 g Dr. Oetker Vitalis Weniger süß Schokomüsli

## 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Mulden der Muffinform setzen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Müsli, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 1 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt Müsli (2 EL davon beiseitestellen) unterrühren. Teig auf die Förmchen verteilen. Restliches Müsli gleichmäßig aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Minuten**

Muffins aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keine Papierbackförmchen haben, fetten und mehlen Sie die Muffinform.
- Die Muffins sind einfriergeeignet.

